BRINKMANN®

# MINI OFFSET SMOKER AND GRILL
# MINI PARRILLA Y AHUMADOR

## OWNER'S MANUAL
### ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
## MANUAL DEL PROPIETARIO
### INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA**

**⚠WARNING**

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

**⚠ADVERTENCIA**

LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

**NOTICE TO INSTALLER:**

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

**AVISO PARA EL INSTALADOR:**

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

# IMPORTANT SAFETY WARNINGS

**WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.**
**THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠**
**IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.**
**WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!**
**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY**
**BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.**

## ⚠ WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Only use charcoal chimney starter if starting fire in second section after 1st fire is already burning. Lighter fluid may ignite from heat causing flash fire. Otherwise, fires must be started in both cooking chambers at the same time.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

Grill is hot when in use. To avoid burns:
- DO NOT attempt to move the grill.
- Brace grill so the unit does not accidentally move.
- Wear protective gloves or oven mitts.
- DO NOT touch any hot grill surfaces.
- DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

## ⚠ WARNING

- Check grease level in tin can often and empty or change when ⅓/¼ full. Use extreme caution as the smoker, tin can and its contents will be hot.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds on front shelf. Do not lean on the front shelf.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid, doors and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Remove all stickers and labels before first use.
- Properly dispose of all packaging material.

**USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.**

**FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.**

*FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.*

*Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.*

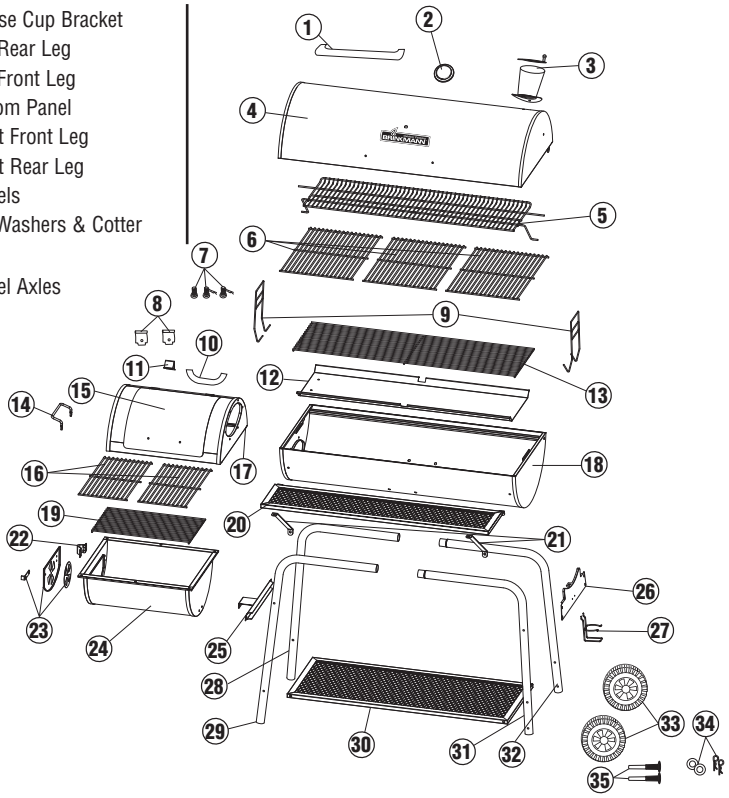
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Mini Offset Smoker and Grill:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

**PARTS LIST - Mini Offset Smoker and Grill:**

① 1 Smoker Lid Handle
② 1 Temperature Gauge
③ 1 Chimney
④ 1 Smoker Lid
⑤ 1 Warming Rack
⑥ 3 Cooking Grates
⑦ 2 Hood Hinge Bolts & Cotter Pins, 1 Step Bolt
⑧ 2 Firebox Lid Hinges
⑨ 2 Charcoal Grate Brackets
⑩ 1 Firebox Lid Handle
⑪ 1 Firebox Lid Support Bracket
⑫ 1 Ash Tray
⑬ 1 Smoker Charcoal Grate
⑭ 1 Firebox Side Handle
⑮ 1 Firebox Lid
⑯ 2 Firebox Cooking Grates
⑰ 1 Firebox Top
⑱ 1 Smoker Body
⑲ 1 Firebox Charcoal Grate
⑳ 1 Front Shelf
㉑ 2 Front Shelf Brackets
㉒ 1 Firebox Door Hinge
㉓ 1 Firebox Door Assembly
㉔ 1 Firebox Bottom
㉕ 1 Cart Left Beam
㉖ 1 Cart Right Beam
㉗ 1 Grease Cup Bracket
㉘ 1 Left Rear Leg
㉙ 1 Left Front Leg
㉚ 1 Bottom Panel
㉛ 1 Right Front Leg
㉜ 1 Right Rear Leg
㉝ 2 Wheels
㉞ 2 Flat Washers & Cotter Pins
㉟ 2 Wheel Axles



## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

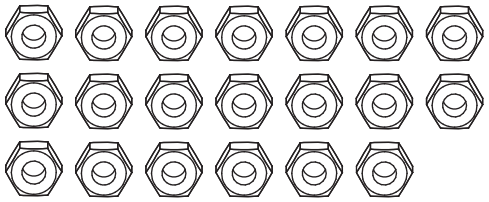
This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

*Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.*

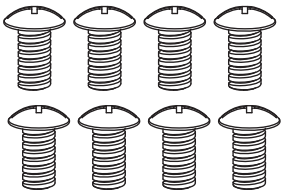
## Parts Bag Contents

20 M5 Nuts
8 M6 X 10 mm Bolts
38 M5 X 10 mm Bolts
4 M5 X 40 mm Bolts

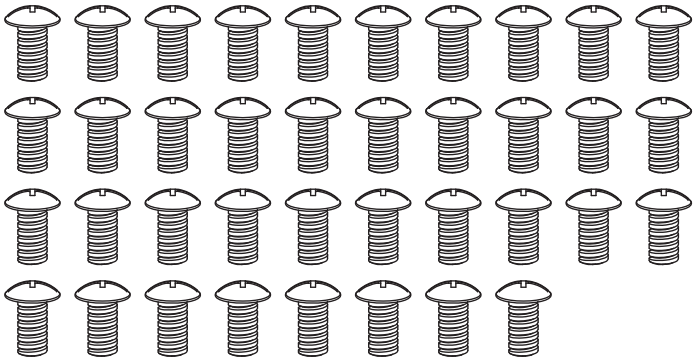
M5 Nuts



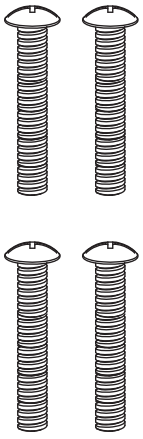
M6 X 10 mm Bolts



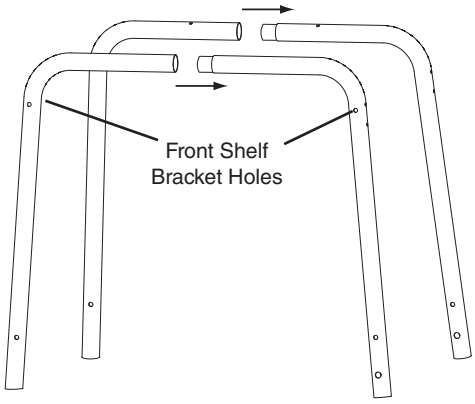
M5 X 10 mm Bolts



M5 X 40 mm Bolts

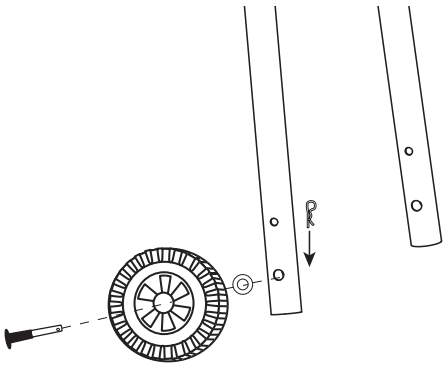


Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.



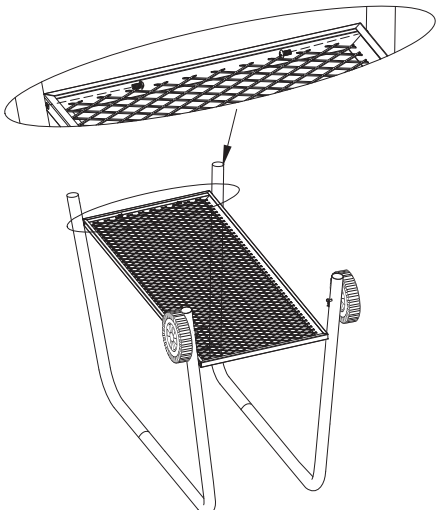

### Step 1

Connect right and left legs together (2 pairs). Front pair legs will have two extra holes for front shelf supports as illustrated.



### Step 2

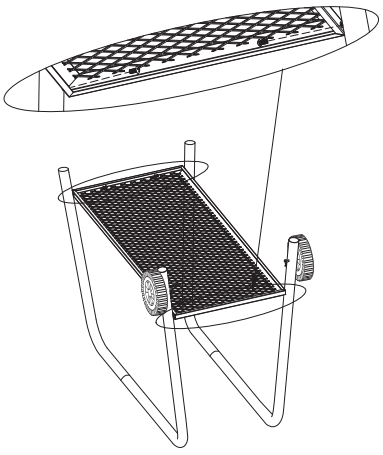
Insert wheel axle through wheel, washer, and leg assembly. Secure wheel axle using a cotter pin. Repeat for other wheel.



NOTE: With the help of a friend, turn cart assembly over.

**Step 3**

Attach bottom panel to left legs using two M5 X 40 mm bolts.

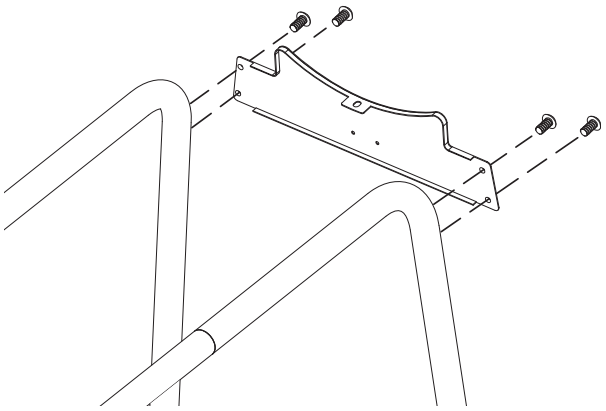


**Step 4**

Attach bottom panel to right legs using two M5 X 40 mm bolts.

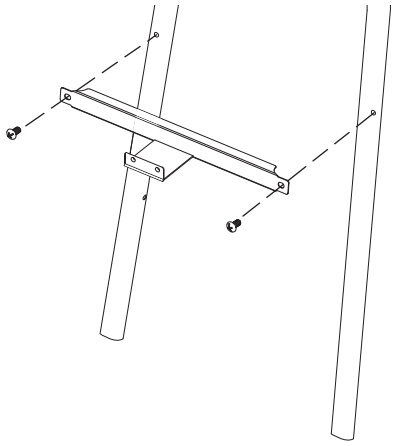
**Step 5**

Attach right cart beam to right legs using four M5 X 10 mm bolts.



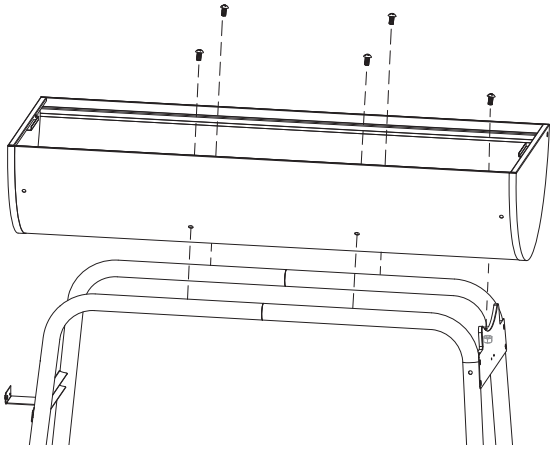
**Step 6**

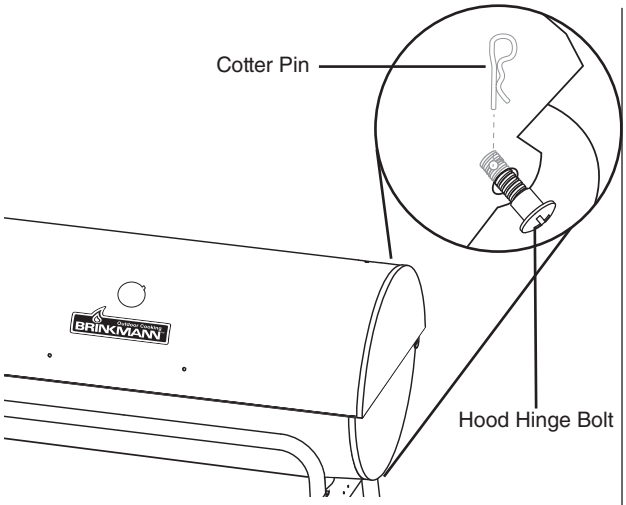
Attach left cart beam to left legs using two M5 X 10 mm bolts.



**Step 7**

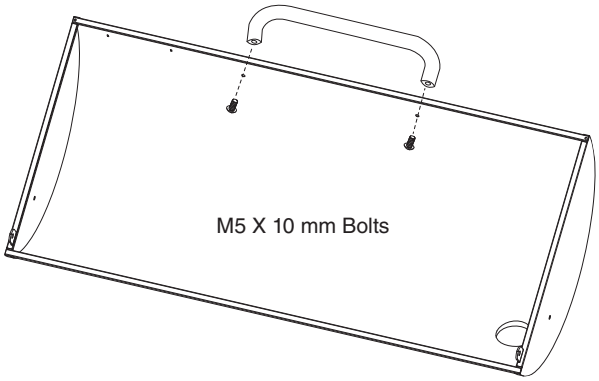
Attach smoker body to cart base using five M5 X 10 mm bolts and one M5 nut.





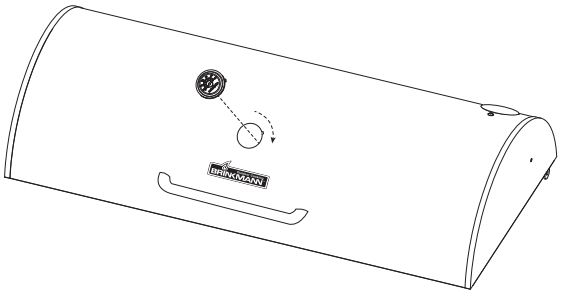

**Step 8**

Attach smoker lid to smoker body using two hood hinge bolts and cotter pins.




**Step 9**

Attach lid handle to smoker lid using two M5 X 10 mm bolts.

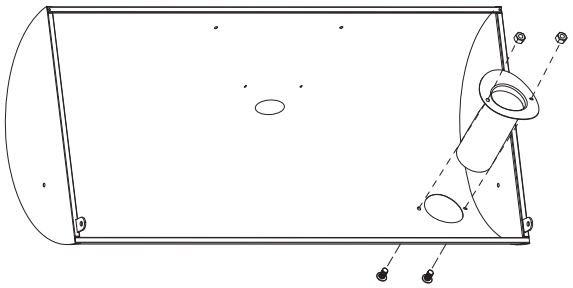


**Step 10**

Insert the temperature gauge, and then turn it clockwise to lock into place.

**Step 11**

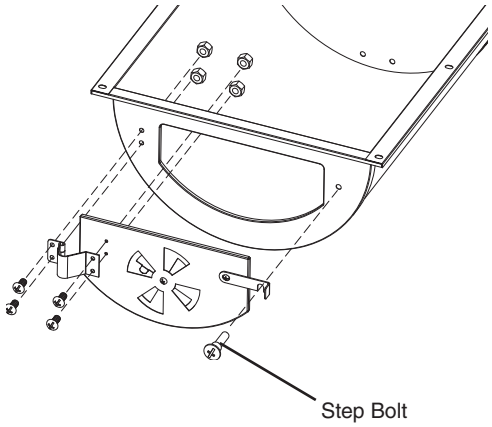
Attach chimney to the smoker lid using two M5 X 10 mm bolts and two M5 nuts.



**Step 12**

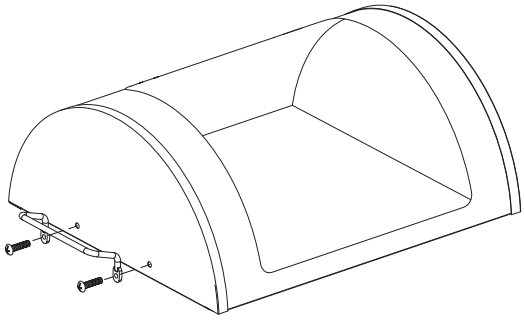
Attach firebox door hinge and firebox door assembly to firebox bottom using four M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.

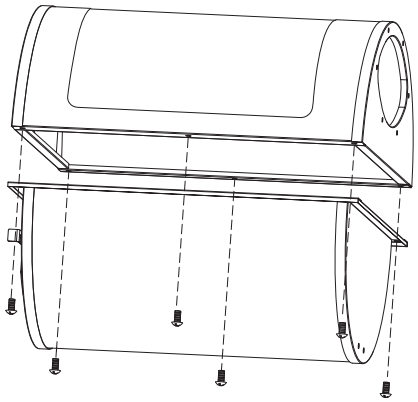
Attach step bolt to the firebox bottom.




**Step 13**

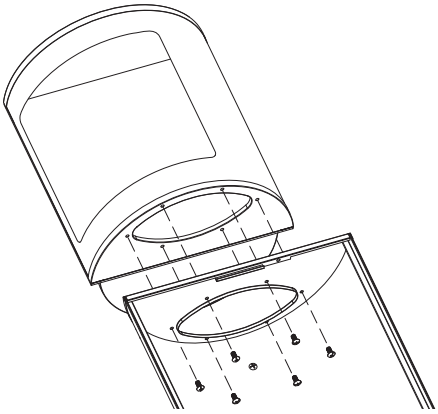
Attach firebox side handle to the firebox using two M6 X 10 mm bolts.





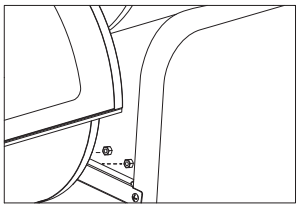
**Step 14**

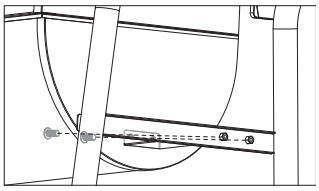
Attach firebox top to firebox bottom using six M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.



**Step 15**

Attach firebox assembly to smoker using six M6 X 10 mm bolts.



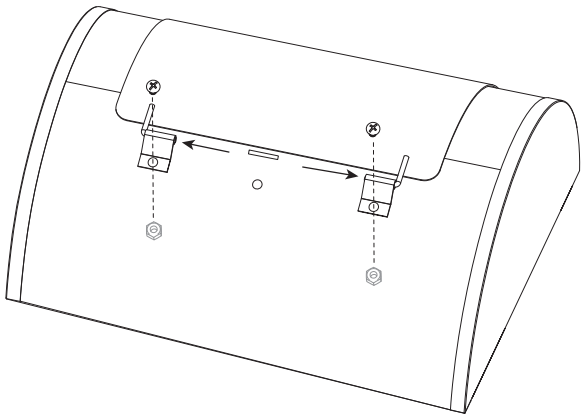


**Step 16**

Secure firebox bottom to left beam using two M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.

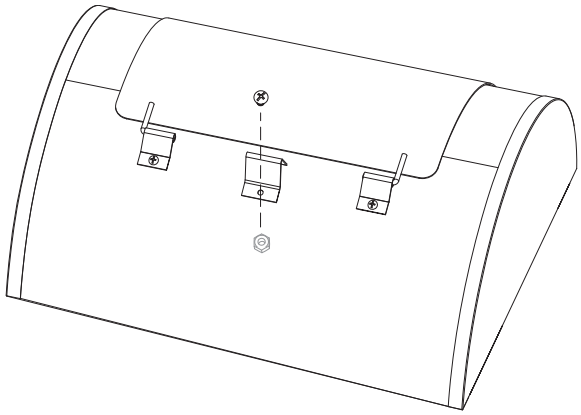
**Step 17**

Attach two firebox lid hinges to firebox lid. Attach firebox lid to firebox using two M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.



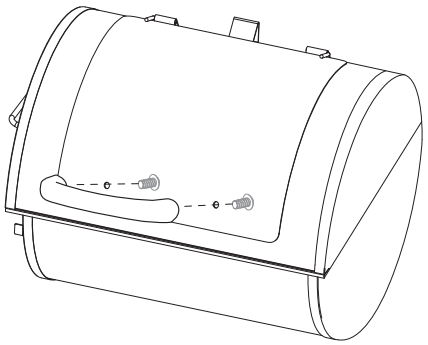
**Step 18**

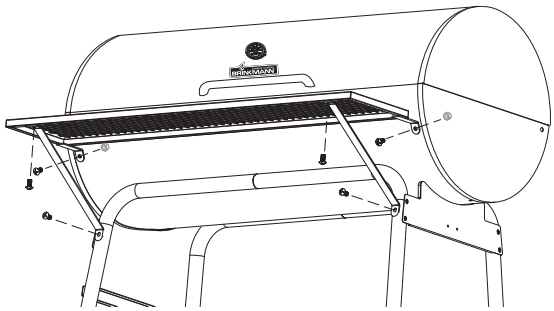
Insert firebox lid support bracket into firebox. Attach this bracket to firebox using one M5 X 10 mm bolt and M5 nut.



**Step 19**

Attach firebox lid handle to firebox lid using two M5 X 10 mm bolts.



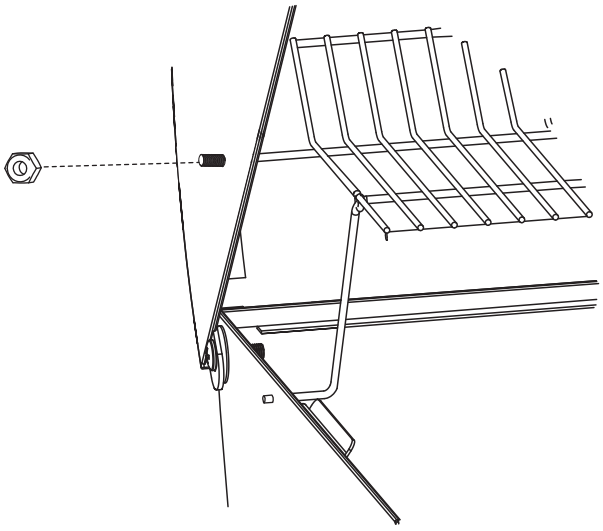


**Step 20**

Attach two front shelf brackets to cart base using two M5 X 10 mm bolts.

Attach front shelf to smoker using two M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.

Attach two front shelf brackets to front shelf using two M5 X 10 mm bolts.

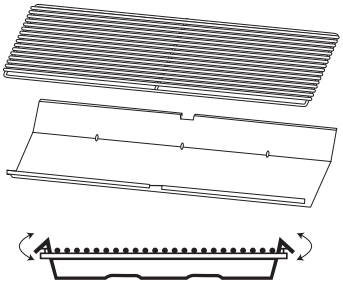


**Step 21**

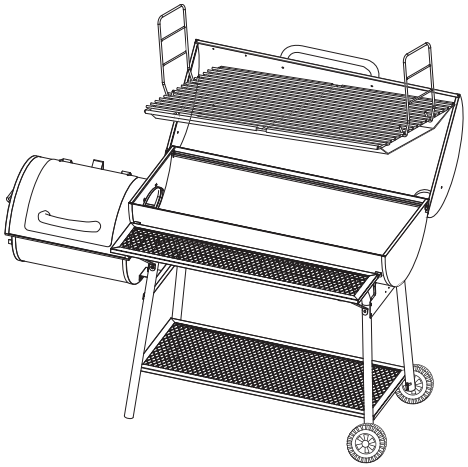
Remove one pre-attached lock nut on the warming rack. Insert warming rack through holes in the smoker lid and then insert the warning rack legs through the holes in the smoker body. Secure using one lock nut on threaded warming rack end.

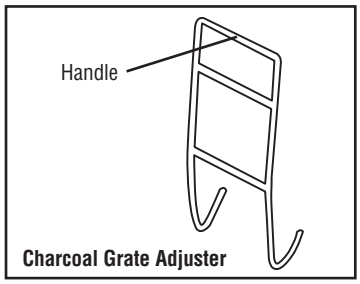
**Step 22**

Insert smoker charcoal grate to ash tray. Hang the charcoal grate assembly inside grill body using charcoal grate brackets.



**⚠ WARNING:** Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

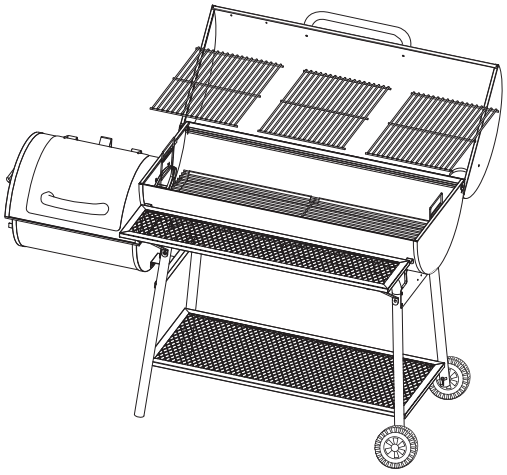


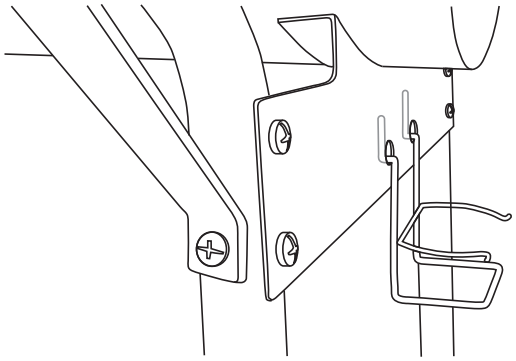



**Charcoal Grate Adjuster**

**Step 23**

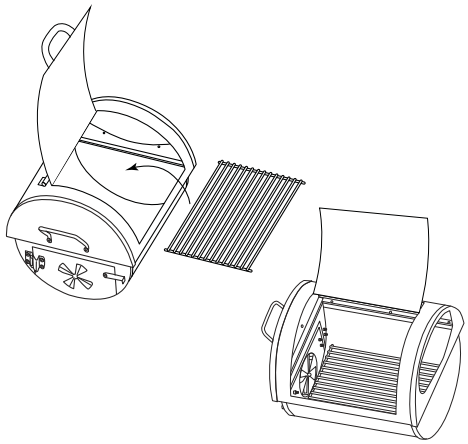
Place cooking grates on support ribs directly above charcoal grate.





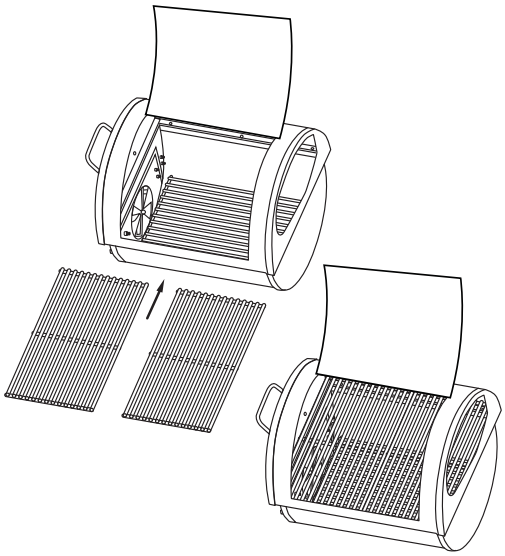
**Step 24**

Insert grease cup bracket on the cart right beam.



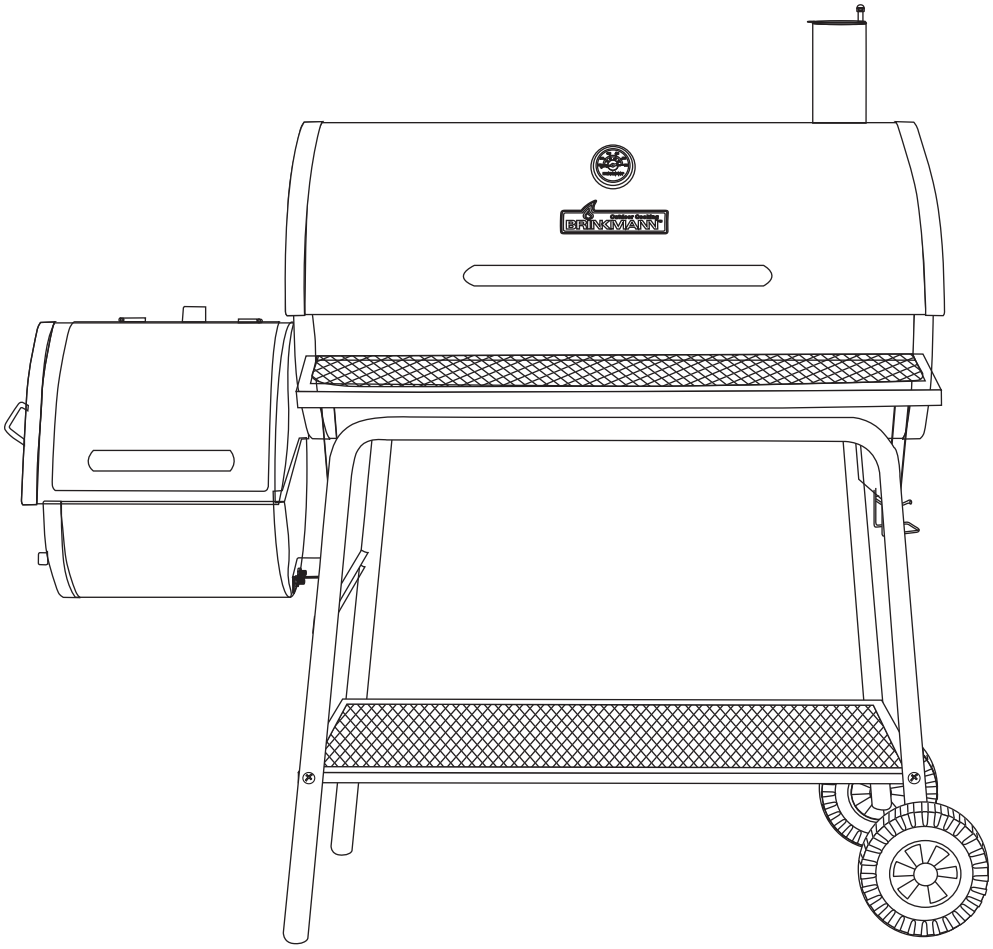
**Step 25**

Place firebox charcoal grate inside firebox.



**Step 26**

Place firebox cooking grates on support ribs directly above charcoal grate.



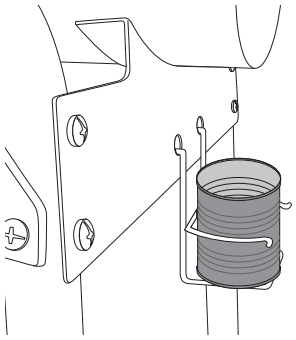

Mini Offset Smoker and Grill
(Assembled)

# PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

**⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.**

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

## Curing Your Grill



Prior to your first use of the Brinkmann Mini Offset Smoker and Grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Mini Offset Smoker and Grill.

**IMPORTANT:** To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Mini Offset Smoker and Grill may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

**Step 1**

Remove cooking grills from cooking chamber and firebox and set aside.

**Step 2**

Lightly coat all interior surfaces of the Mini Offset Smoker and Grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

**Step 3**

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

**Step 4**

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Mini Offset Smoker and Grill (see "Adding Charcoal/ Wood During Cooking" section of this manual).

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

⚠ **WARNING:** DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber and 2.5 pounds of charcoal in firebox. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed.

**Step 5**

With lids open, raise charcoal grate in the cooking chamber to highest level, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grates.

⚠ **WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 9**

If using lighter fluid, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber and 2.5 pounds of charcoal in firebox. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

**Step 6**

Saturate charcoal with lighting fluid. With lids open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

**Step 7**

With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

**WARNING:** Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 9**

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber and 2.5 pounds of charcoal in firebox. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

**Step 8**

With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grates.

**Step 9**

With coals burning strong, close the lids. Allow the temperature to reach 250°F on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

**Step 10**

Increase the temperature to approximately to 400°F. This can be achieved by opening the smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

NOTE: Never exceed a temperature of 450°F in cooking chamber. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

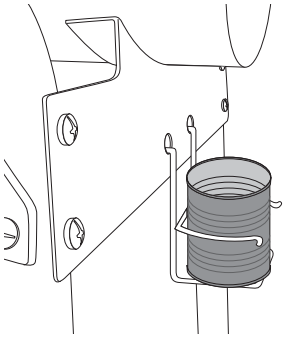
**YOUR BRINKMANN MINI OFFSET SMOKER AND GRILL IS NOW CURED AND READY FOR USE.**

# OPERATING INSTRUCTIONS

**⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.**

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

## Smoking



**Step 1**

Place a charcoal grate in firebox. Place cooking grills in cooking chamber, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Mini Offset Smoker and Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

**Step 2**

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

⚠ **WARNING:** DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2.5 pounds of hot coals on charcoal grate.

**Step 3**

With lids open, raise charcoal grate in the cooking chamber to highest level, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of firebox charcoal grate.

⚠ **WARNING:** Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7**

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Place 2.5 pounds of charcoal on charcoal grate in firebox.

**Step 4**

Saturate charcoal with lighting fluid. With firebox lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

**Step 5**

Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. With firebox lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing firebox lid (approximately 20 minutes).Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 7**

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber and 2.5 pounds of charcoal in firebox. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

**Step 6**

With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grates.

**Step 7**

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual.)

**Step 8**

Place food on cooking grills in cooking chamber and close lids.

**Step 9**

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

**Step 10**

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

---

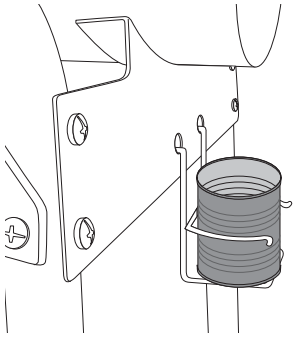
## Smoke Cooking Tips

During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the firebox will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grills. Fill with water or marinade until ⅔ full.

## Grilling In Cooking Chamber



**Step 1**

Remove cooking grills from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

**Step 2**

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

**Step 3**

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Mini Offset Smoker and Grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

NOTE: We recommend using charcoal that has been pre-treated with lighter fluid or a charcoal chimney starter.

**WARNING:** DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of hot coals on charcoal grate.

**Step 4**

With lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of cooking chamber charcoal grate.

**WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 8**

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal. Place the charcoal in center of cooking chamber charcoal grate.

**Step 5**

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

**Step 6**

Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. Stand back and carefully light charcoal. With firebox and cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lids and door (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

**IF USING LIGHTER FLUID, PROCEED TO STEP 8**

If using pre-treated charcoal, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 5.5 pounds of charcoal in cooking chamber. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

**Step 7**

With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

**Step 8**

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support frame of cooking chamber.

**WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

**Step 9**

Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

**Step 10**

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

---

## Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Mini Offset Smoker and Grill is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

---

## Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open firebox air shutter and smokestack damper. If increased air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

## Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

### Adding Charcoal/Wood in Firebox

**Step 1**

Stand back and carefully open firebox lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

**Step 2**

Wearing oven mitts/gloves, stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

**Step 3**

When charcoal is burning strong again, close the firebox lid.

### Adding Charcoal/Wood in Cooking Chamber

**Step 1**

Stand back and carefully open cooking chamber lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

**Step 2**

Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grills.

**Step 3**

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

**Step 4**

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

**Step 5**

Close the cooking chamber lid and allow food to continue cooking.

# AFTER-USE SAFETY

**⚠ WARNING**

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Allow metal bucket or tin can and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.
- Cover and store smoker in a protected area away from children and pets.

## Proper Care & Maintenance

- Cure your smoker periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your smoker from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A Mini Offset Smoker and Grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.
- Wash cooking grills and charcoal grates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grates with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

# IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

**ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.**
**EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠**
**ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.**
**¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!**
**⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.**

## ⚠ ADVERTENCIA

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
- NO use la parrilla sin la bandeja para carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para carbón si contiene brasas calientes.
- Debe mantenerse un espacio apropiado de 10 pies entre la parrilla y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando la parrilla. No sitúe la parrilla debajo de un alero u otra área cerrada.
- Para uso exterior únicamente. No opere la parrilla en áreas interiores o cerradas.
- Para uso doméstico únicamente. No use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.
- Recomendamos que utilice un Encendedor para Chimenea a Carbón para evitar los peligros asociados con el fluido de encendido de carbón. Si decide usar fluido de encendido, sólo use fluido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el fluido de encendido y el carbón antes de usar el producto. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.
- Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas de la parrilla abiertas hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el fluido de encendido se consuma. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
- Sólo use un encendedor para chimenea a carbón si va a encender la segunda sección después que la primera está encendida. El fluido de encendido puede encenderse con el calor y producir un incendio repentino. De lo contrario, ambas cámaras de cocción se deben encender al mismo tiempo.
- Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una explosión y causar graves lesiones personales.
- Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.
- Coloque la parrilla en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando la parrilla está en uso.
- No deje la parrilla desatendida cuando esté en uso.
- Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente precavido y siga las instrucciones en la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual.
- No guarde ni use la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables ni donde pudiera haber vapores inflamables presentes.
- No guarde el fluido de encendido u otros líquidos o materiales inflamables debajo de la parrilla.
- Sea precavido cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija puede estar caliente cuando la rejilla está en uso.
- Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

  La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:
  - NO trate de mover la parrilla.
  - Apoye la parrilla para que no se mueva accidentalmente.
  - Use guantes protectores o guantes para el horno.
  - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
  - NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.

## ⚠ ADVERTENCIA

- Verifique el nivel de grasa en la lata con frecuencia y vacíela o cámbiela cuando esté 3/4 llena. Tenga mucho cuidado ya que el ahumador, la lata y su contenido estarán calientes.
- Cuando cocine en la parrilla, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y producir una llamarada. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. No use agua para apagar incendios causados por grasa.
- Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamaradas
- Nunca coloque más de 15 libras sobre gaveta delantera. No se apoye en la gaveta delantera.
- No exceda los 400 ºF de temperatura. No permita que el carbón y/o la leña hagan contacto con las paredes de la parrilla. Si hacen contacto, se reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar la parrilla para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando alcance dentro o debajo de la parrilla.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de abrirla por completo. Si la tapa no está completamente abierta, puede caerse a la posición cerrada y producir lesiones
- Si hay viento, sitúe la parrilla en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa, las puertas y la chimenea para apagar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje la superficie debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Limpie bien la parrilla después de cada uso y aplique una capa ligera de aceite vegetal al interior para evitar la oxidación. Cubra la parrilla para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva la parrilla para evitar las esguinces y lesiones a la espalda.
- Recomendamos que tenga a mano un extinguidor de incendios. Consulte con la autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
- No se recomienda usar accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular ya que pueden causar lesiones personales o daños materiales.
- Guarde la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a la parrilla excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual. Sólo The Brinkmann Corporation debe efectuar reparaciones.
- Quite la Etiquetas y etiquetas engomadas Antes del Primer Uso
- Deseche todos los materiales de empaque en la forma debida.

**SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA.**

**HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DA—OS MATERIALES.**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.**

# INSTRUCCIONES DE ARMADO

**⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.**

*SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.*

*Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.*

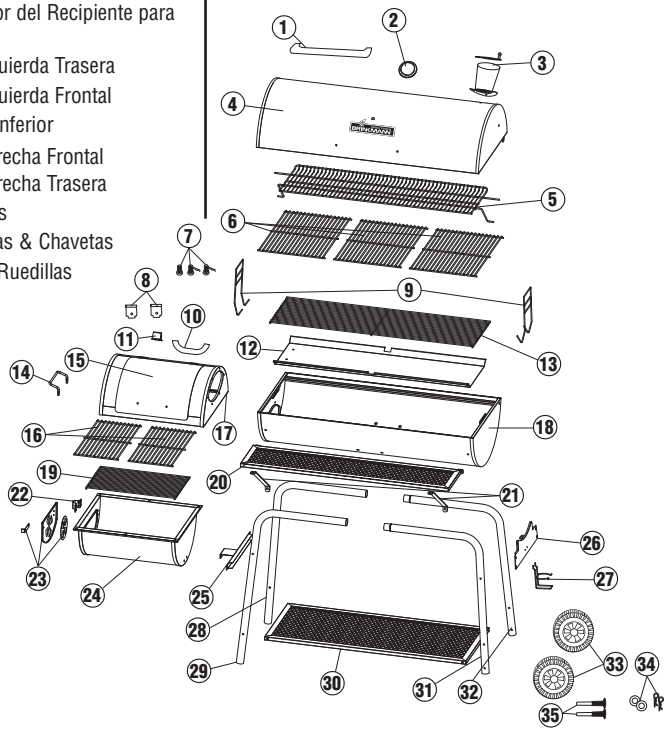
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar esta Mini Parrilla y Ahumador:

- Alicates
- Destornilladores Phillips y de punta plana
- Llave ajustable

**LISTA DE PARTES - Mini Parrilla y Ahumador:**

① 1 Manija de Parrilla
② 1 Medidor de Temperatura
③ 1 Ensamblado de Chimenea
④ 1 Tapa de la Parrilla
⑤ 1 Rejilla para Calentar
⑥ 3 Rejillas para Cocinar
⑦ 2 Pernos de Bisabra y Chavetas, 1 Perno con Cuello
⑧ 2 Bisagras para Tapa del Fogón
⑨ 2 Soportes de la Rejilla para Carbón
⑩ 1 Manija de Fogón
⑪ 1 Tope para la Tapa del Fogón
⑫ 1 Bandeja para Carbón
⑬ 1 Rejilla para Carbón
⑭ 1 Manija de Empuje
⑮ 1 Tapa del Fogón
⑯ 2 Rejillas para Cocinar del Fogón
⑰ 1 Parte Superior del Fogón
⑱ 1 Base para la Parilla
⑲ 1 Rejilla para Carbón del Fogón
⑳ 1 Repisa Delantera
㉑ 2 Apoyos de la Repisa Delantera
㉒ 1 Bisagra para la Puerta del Fogón
㉓ 1 Ensamblado de Puerta de Fogón
㉔ 1 Base para el Fogón
㉕ 1 Apoyo para el Fogón
㉖ 1 Soporte para las Patas
㉗ 1 Sujetador del Recipiente para Grasa
㉘ 1 Pata Izquierda Trasera
㉙ 1 Pata Izquierda Frontal
㉚ 1 Repisa Inferior
㉛ 1 Pata Derecha Frontal
㉜ 1 Pata Derecha Trasera
㉝ 2 Ruedillas
㉞ 2 Arandelas & Chavetas
㉟ 2 Ejes de Ruedillas



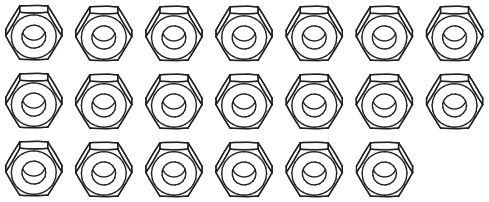
## ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

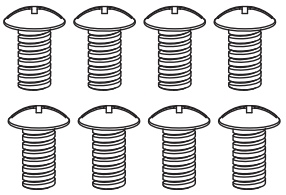
## Contenido de la bolsa de partes

20 Tuercas M5
8 Pernos M6 X 10 mm
38 Pernos M5 X 10 mm
4 Pernos M5 X 40 mm

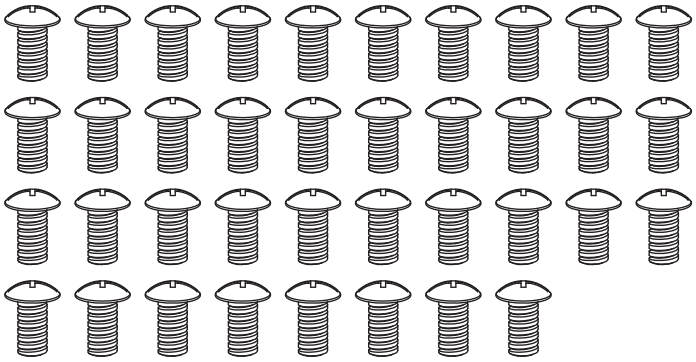
Tuercas M5



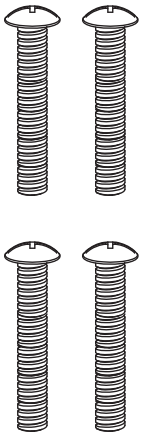
Pernos M6 X 10 mm

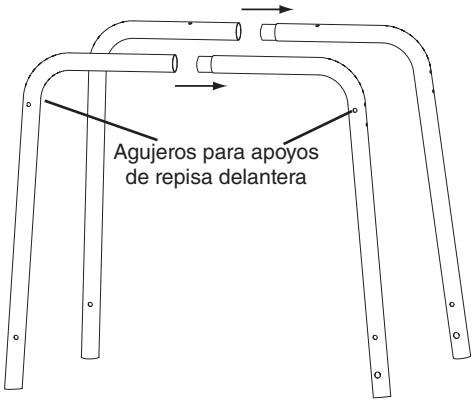


Pernos M5 X 10 mm



Pernos M5 X 40 mm

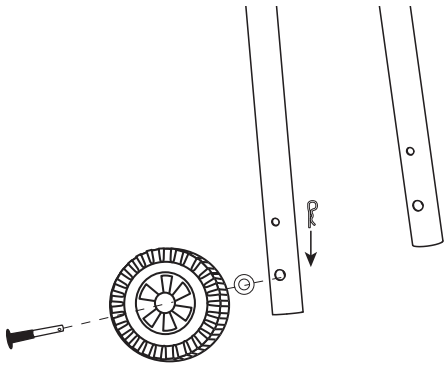





Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado. Coloque la parrilla de costado para comenzar el armado.

**Paso 1**

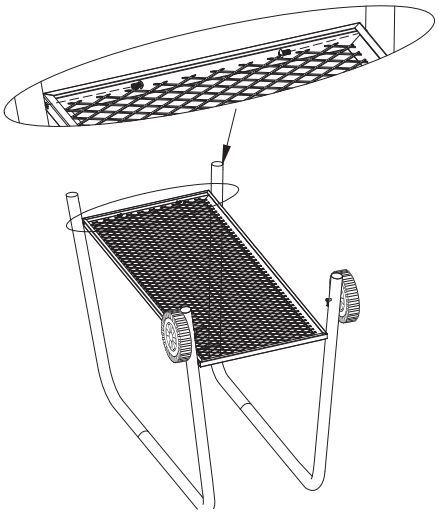
Conecte y una las patas derechas e izquierdas (2 pares). El par de patas delanteras tiene 2 agujeros extra para los soportes de la repisa delantera, tal como se ilustra.



**Paso 2**

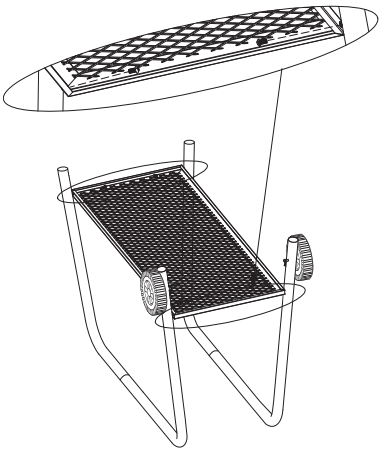
Inserte el eje de las llantillas a través de la llantilla, la arandela y el ensamblado de la pata. Asegure el eje de la llantilla con una chaveta. Repita para la otra llantilla.

NOTA: Con la ayuda de un amigo, voltee el carrito.



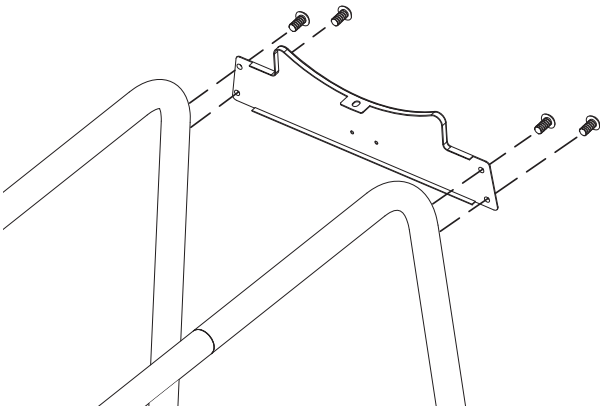
**Paso 3**

Coloque la repisa inferior a las patas izquierdas usando dos pernos M5 x 40 mm.



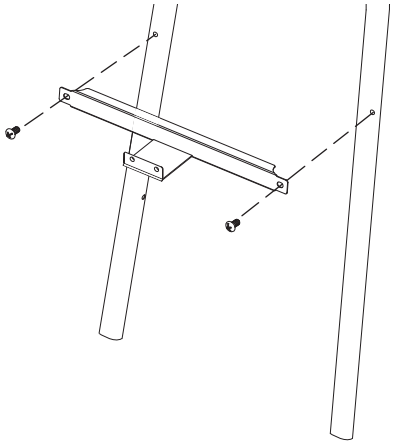
**Paso 4**

Coloque la repisa inferior a las patas derechas usando dos pernos M5 x 40 mm.



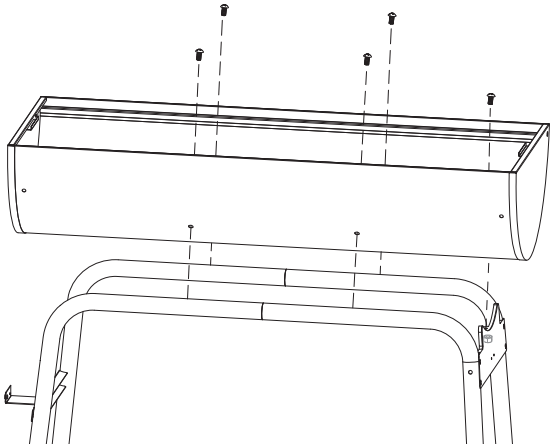
**Paso 5**

Una el soporte para las patas a las patas derechas usando cuatro pernos M5 X 10 mm.



**Paso 6**

Una el apoyo para el fogón a las patas izquierdas usando cuatro pernos M5 X 10 mm.

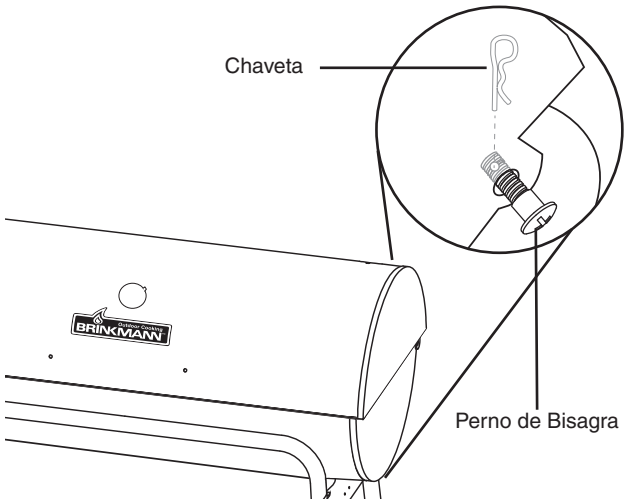


**Paso 7**

Instale la base de la parrilla a la base del carrito usando cinco pernos M5 X 10 mm y una tuerca M5.

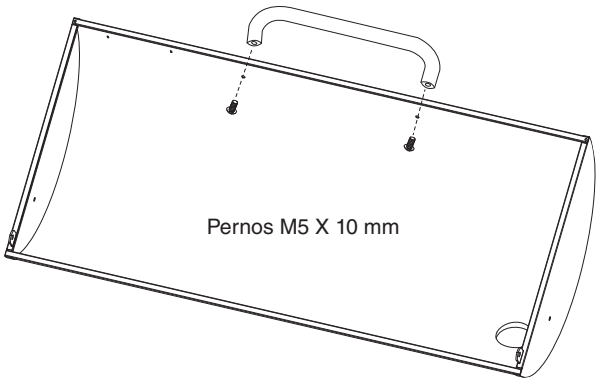
**Paso 8**

Instale la tapa de la parrilla a la base de la parrilla usando dos pernos de bisagra y chavetas.



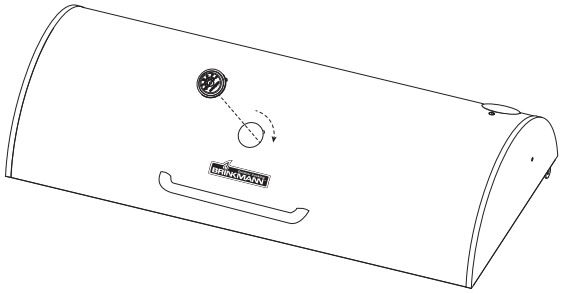

**Paso 9**

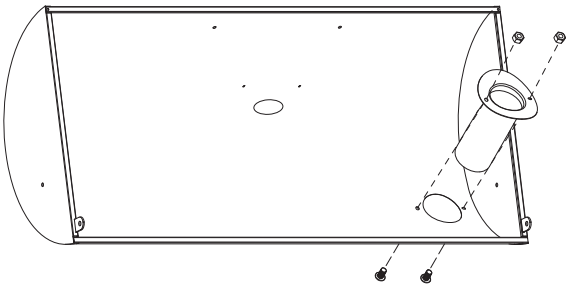
Instale la manija de la tapa de la parrila usando dos pernos M5 X 10 mm.




**Paso 10**

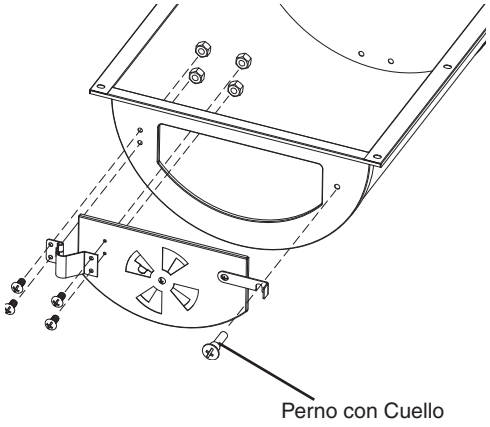
Inserte el medidor de temperatura, y girelo a la derecha para trabar en su lugar.





**Paso 11**

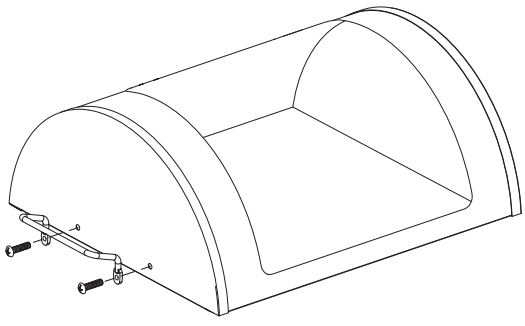
Conecte la chimenea a la tapa de la parrilla usando dos pernos M5 X 10 mm y dos tuercas M5.




**Paso 12**

Conecte la bisagra de la puerta del fogón y el ensamblado de la puerta del fogón a la base del fogón usando cuatro pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.

Conecte el perno con cuello a la base del fogón.

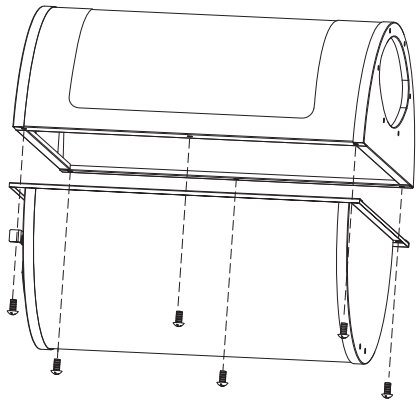


**Paso 13**

Instale la manija de empuje al fogón usando dos pernos M6 X 10 mm.

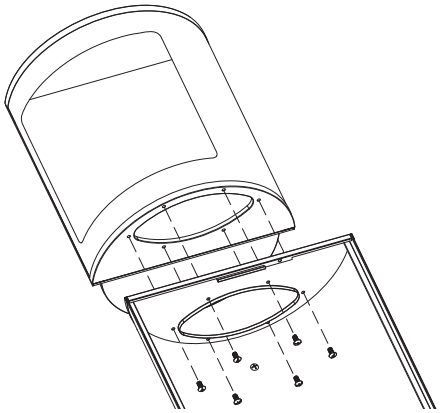
**Paso 14**

Instale la parte superior del fogón a la base del fogón usando seis pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.



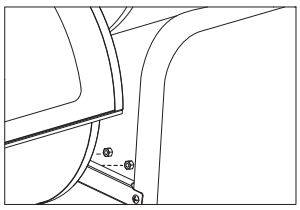
**Paso 15**

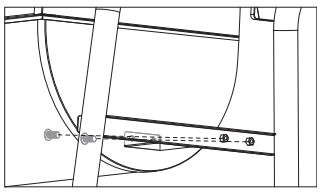
Instale el ensamblado del fogon a la parrilla usando seis pernos M6 X 10 mm.

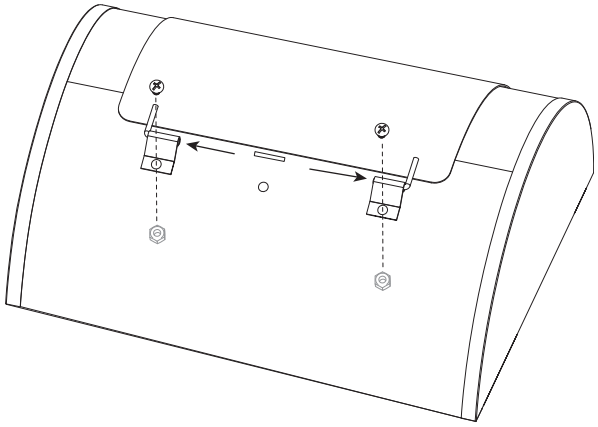


**Paso 16**

Asegure la parte inferior del fogón al travesal izquierdo usando dos pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.

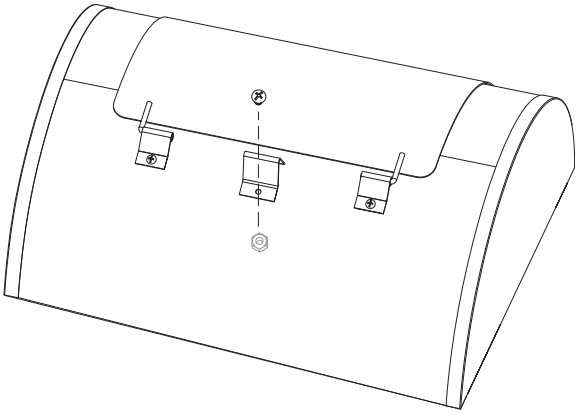






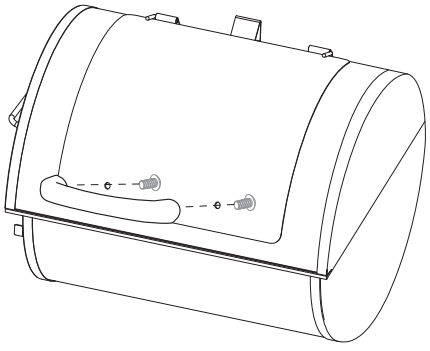
**Paso 17**

Instale dos bisagras para la tapa del fogón en la tapa del fogón. Instale la tapa del fogón usando dos pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.



**Paso 18**

Inserte el tope para la tapa del fogón en el fogón. Instale dicho tope al fogón usando un perno M5 X 10 mm y tuerca M5.



**Paso 19**

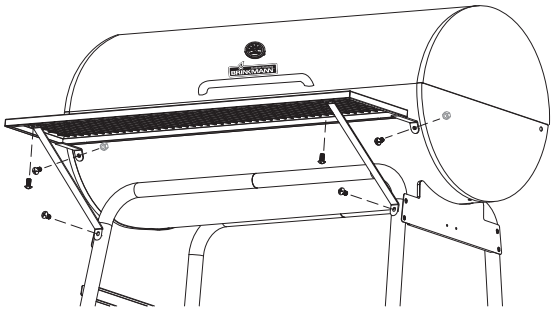
Instale la manija de la tapa del fogón a la tapa del fogón usando dos pernos M5 X 10 mm.

**Paso 20**

Instale dos soportes para la repisa frontal a la base del carrito usando dos pernos M5 X 10 mm.

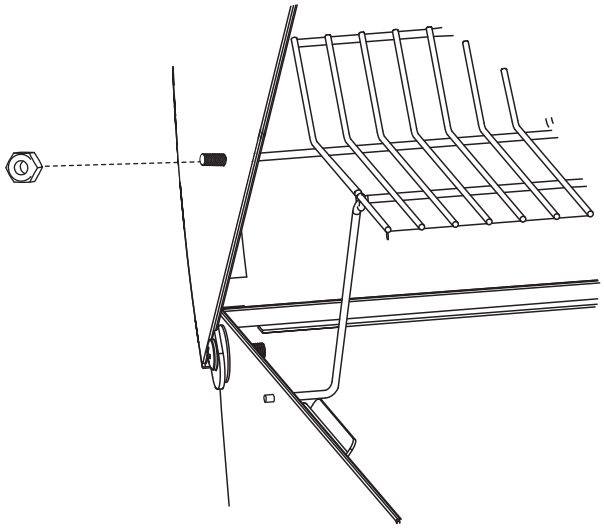
Una la repisa frontal a la parrilla usando dos pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.

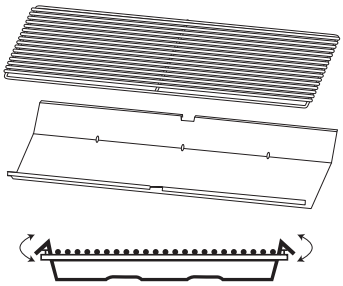
Una los dos soportes para la repisa frontol a la repisa frontal usando dos pernos M5 X 10 mm.

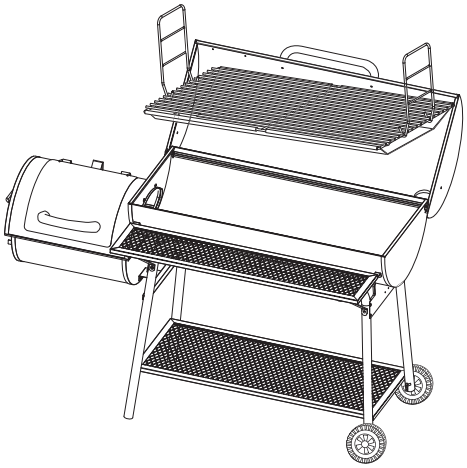


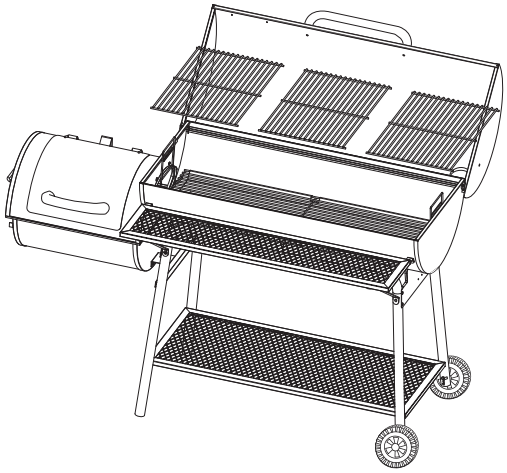
**Paso 21**

Remueva una tuercas de trabe ensambladas previamente en la rejilla para calentar. Inserte la rejilla para calentar en los agujeros en la tapa de la parrilla y luego inserte las patas de la rejilla para calentar en los agujeros den la base de la parrila. Asegure usando una tuerca de trabe en la punta de rosquilla de la rejilla para calentar.





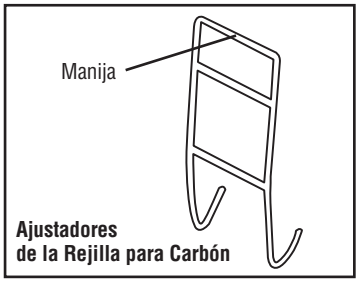




**Paso 22**

Coloque la rejilla para carbón de la parrilla en la bandeja de carbón. Cuelgue el ensamblado de rejilla para carbón dentro de la base de la parrilla usando los ajustadores de la rejilla para carbón.

**⚠ ADVERTENCIA:** Nunca cuelgue la rejilla para carbón de las manijas de los ajustadores de la rejilla para carbón.



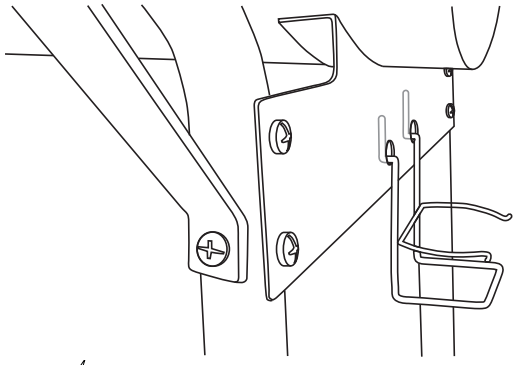

**Ajustadores de la Rejilla para Carbón**

**Paso 23**

Coloque las rejillas para cocinar en las esquinas de apoyo directamente sobre la rejilla para carbón.

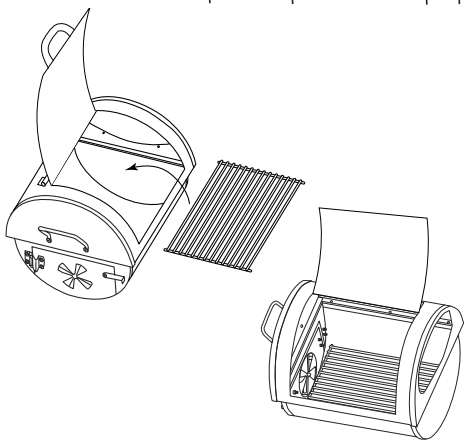
**Step 24**

Inserte el sujetador de resipiente para grasa en el soporte derecho del carrito.



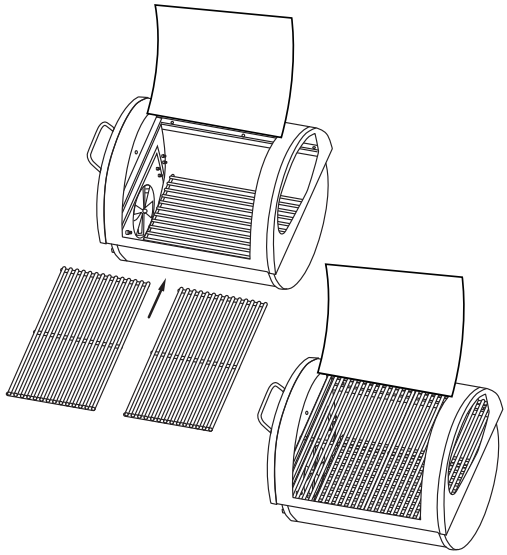
**Step 25**

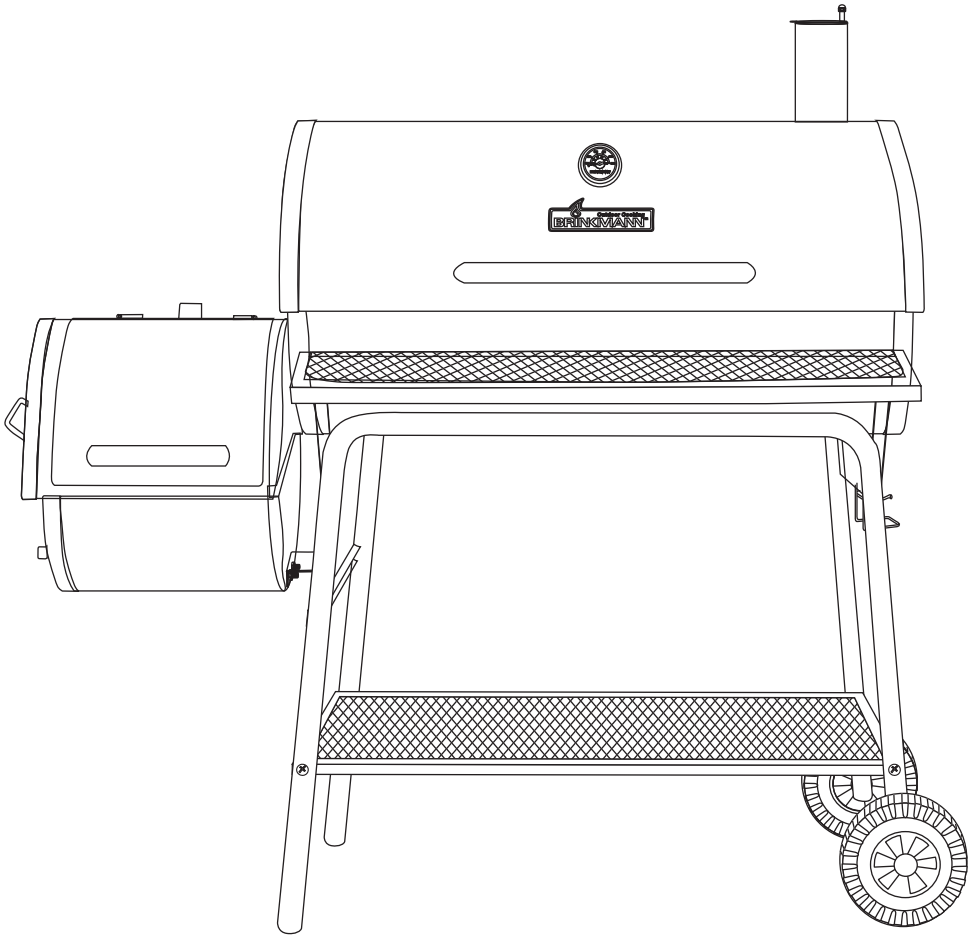
Coloque la rejilla para carbon del fogón dentro del fogón.



**Step 26**

Coloque las rejillas para cocinar en las esquinas de apoyo directamente sobre la rejilla para carbón.





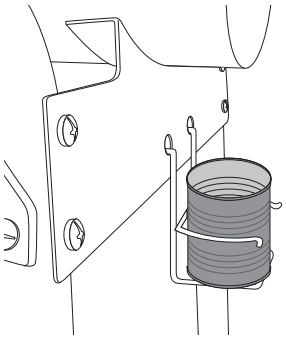

Mini Parrilla y Ahumador
(Armado)

# PREPARACIÓN PARA EL USO Y INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

**⚠ COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.**

**⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.**

## Curado de la parrilla



Antes de usar la Mini Parrilla y Ahumador Brinkmann, siga las instrucciones a continuación para curarla. El curado de la parrilla reducirá al mínimo los daños al acabado exterior y eliminará el olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada en la Mini Parrilla y Ahumador Brinkmann.

**IMPORTANTE:** Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para la Mini Parrilla y Ahumador directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

**Paso 1**

Remueva las parrillas para cocinar de la parrilla y el fogón y pongalas a un lado.

**Paso 2**

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores la Mini Parrilla y Ahumador, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

**Paso 3**

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

**Paso 4**

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Mini Parrilla y Ahumador (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón ensendedor.

**⚠ ADVERTENCIA:** NO guarde combustibles ni otros liquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 2.5 libras de carbón en la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado.

**Paso 5**

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel mas alto, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

**⚠ ADVERTENCIA:** NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 9**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 2.5 libras de carbón en la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad.

**Paso 6**

Sature el carbón con fluido encendedor. Espere 2 a 3 minutos con las tapas abiertas para dejar que el fluido empape el carbón. Guarde el fluido en un lugar seguro y alejado de la parrilla.

**Paso 7**

Con las tapas de la parrilla abiertas, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos).

**ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir las tapas.

**ADVERTENCIA:** Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire del fogón para evitar que se caigan.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 9**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 2.5 libras de carbón en la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad.

**Paso 8**

Con las tapas de la parrilla abiertas, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla.

**Paso 9**

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, cierre las tapas. Deje que la temperatura alcance 250 ºF en el termómetro. Mantenga esta temperatura durante 2 horas.

**Paso 10**

Aumente la temperatura a aproximadamente 400 °F. Esto puede lograrse abriendo el regulador de tiro de la chimenea y añadiendo más carbón y/o leña (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora, luego deje que la unidad se enfríe por completo.

NOTA: Nunca exceda una temperatura de 450 °F en la cámara de cocción. Es importante no rayar o frotar el exterior del ahumador durante el proceso de curado.

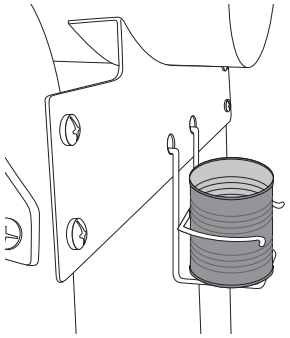
**AHORA MINI PARRILLA Y AHUMADOR BRINKMANN ESTÁ CURADA Y LISTA PARA EL USO.**

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**⚠ COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.**

**⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.**

## Cómo ahumar



**Paso 1**

Coloque una rejilla para carbón en el fogón. Coloque rejillas para cocinar en la cámara de cocción, luego siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender el ahumador. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Mini Parrilla y Ahumador (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

**Paso 2**

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón ensendedor.

⚠ **ADVERTENCIA:** NO guarde combustibles ni otros liquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Coloque cuidadosamente 2.5 libras de brasas calientes sobre la parrilla para carbón.

**Paso 3**

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel mas alto, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire del fogón para evitar que se caigan.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCENDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 7**

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Coloque 2.5 libras de carbón sobre la rejilla para carbón en la caja de fuego.

**Paso 4**

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa del fogón abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

**Paso 5**

Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Con la tapa del fogón abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos).

**ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa del fogón. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCENDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 7**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 2.5 libras de carbón en la caja de fuego. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea a la mitad.

**Paso 6**

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel mas alto, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

**Paso 7**

Con las brasas ardiendo bien, agregue trozos de leña cuidadosamente con tenazas largas para cocinar (ver las secciones “Leña de sazonado” y “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).

**Paso 8**

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre las tapas.

**Paso 9**

La temperatura ideal para ahumar es entre 175 ºF y 250 ºF. Para cortes grandes de carne, permita aproximadamente 1 hora de tiempo de cocción por libra de carne. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

**Paso 10**

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual.

---

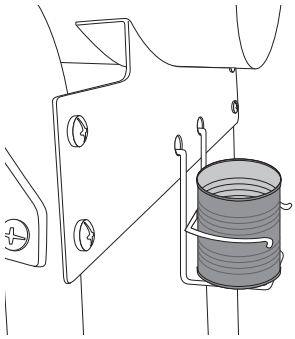
## Consejos para ahumar o cocinar al vapor

Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de abrir la tapa para inspeccionar la comida. Al abrir la tapa, se permite que se escape el calor y el humo, prolongando el tiempo de cocción necesario.

Los alimentos más cercanos al fogón se cocinarán y dorarán más rápido. Cambie de posición los alimentos en la mitad del ciclo de cocción. Si los alimentos están demasiado dorados o demasiado ahumados, envuélvalos en papel de aluminio después de las primeras horas de ahumado. Esto permitirá que los alimentos continúen cocinándose sin dorarse o ahumarse más.

Cuando cocine pescado o cortes de carne sin grasa, puede ser conveniente ahumar con agua para que los alimentos no se sequen. Antes de encender el carbón, coloque la rejilla para carbón en el nivel más bajo. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la rejilla para el carbón y la rejilla para cocinar como recipiente para agua. Coloque el recipiente de metal sobre la rejilla para carbón debajo las rejillas para alimentos y para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 2/3 lleno.

# Cómo cocinar a la parrilla en la cámara de cocción



**Paso 1**

Quite las rejillas para cocinar de la cámara de cocción y póngalas a un lado. Coloque el conjunto de la rejilla para carbón en el nivel más bajo de la cámara de cocción.

**Paso 2**

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

**Paso 3**

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Mini Parrilla y Ahumador (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual).

NOTA: Recomendamos usar carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido o carbón ensendedor.

**ADVERTENCIA:** NO guarde combustibles ni otros liquidos inflamables, madera o carbón pretratado con fluido de encendido debajo de o cerca de la parrilla.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar.

**Paso 4**

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel mas alto, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

**ADVERTENCIA:** NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

**SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 8**

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto.
Comience con 5.5 libras de carbón. Coloque el carbón en el centro de cada rejilla para carbón.

**Paso 5**

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

**Paso 6**

Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Párese atrás y encienda cuidadosamente el carbón. Con la tapa del fogón y de la cámara de cocción abierta, deje que el carbón arda hasta que quede cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la cámara de cocción.

**ADVERTENCIA:** Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa y las puertas de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

**SI ESTÁ USANDO LIQUIDO ENCENDEDOR CONTINÚE CON EL PASO 8**

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 5.5 libras de carbón en el compartimiento para cocinar Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea a la mitad.

**Paso 7**

Con las tapas de la parrilla abiertas, suba las rejillas para carbón al nivel mas alto, retirese y cuidadosamente encienda el carbon y dejelo que arda hasta que se cubra con una capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Ya que el carbón arda, cuidadosamente ponga las brazas en el centro de las rejillas para carbón.

**Paso 8**

Use guantes para el horno y coloque las rejillas para cocinar sobre los bordes de apoyo de la cámara de cocción.

**ADVERTENCIA:** Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

**Paso 9**

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre la tapa de la parrilla. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

**Paso 10**

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual.

## Leña de Sazonado

Para dar a los alimentos su sabor ahumado favorito, experimente con trozos o briquetas de leña de sazonado como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquita. La mayoría de la madera de los árboles frutales puede usarse para sazonar y ahumar. No use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Los trozos de leña o astillas de 3 a 4 pulgadas de largo y 1 a 2 pulgadas de espesor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, remójela en agua 30 minutos o envuelva cada trozo en papel de aluminio y perfore agujeros pequeños en el papel de aluminio para producir más humo y evitar que la leña arda demasiado rápido. No se requiere mucha leña para lograr un buen sabor ahumado. Una cantidad recomendada para la Mini Parrilla y Ahumador es 5 ó 6 trozos o astillas de leña. Experimente usando más leña para obtener un sabor ahumado más fuerte o menos madera para un sabor más suave.

No debe ser necesario agregar más leña de sazonado durante el proceso de cocción. Sin embargo, puede ser necesario si se cocinan trozos muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones en la sección “Cómo añadir carbón/leña mientras cocina” de este manual para evitar las lesiones.

## Cómo Regular el Calor

Para aumentar el calor y la circulación de aire, abra por completo el obturador de aire del fogón y el regulador de tiro de la chimenea. Si el aumento en la circulación de aire no eleva lo suficiente la temperatura, quizá deba añadir más leña y/o carbón. Siga las instrucciones en la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual.

Para mantener la temperatura, puede ser necesario añadir leña y/o carbón durante el ciclo de cocción.

NOTA: La leña seca produce más calor que el carbón, así que puede ser conveniente aumentar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura. La madera dura como el roble, nogal, mezquita o de árboles frutales es un excelente combustible debido a la temperatura a la que arde. Cuando use leña como combustible, asegúrese que la madera esté seca. NO use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

# Cómo agregar carbón/ leña mientras cocina

Puede ser necesario añadir carbón y/o leña para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

### Cómo agregar carbón/leña en el fogón

**Paso 1**

Apártese y abra cuidadosamente la tapa del fogón. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

**Paso 2**

Con guantes para el horno puestos, apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.

**ADVERTENCIA:** Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

**Paso 3**

Una vez que el carbón esté ardiendo bien nuevamente, cierre la tapa del fogón.

### Cómo agregar carbón/leña en la cámara de cocción

**Paso 1**

Apártese y abra cuidadosamente la tapa de la cámara de cocción. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

**Paso 2**

Use guantes para el horno para retirar la comida y las rejillas para cocinar.

**Paso 3**

Apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.

**ADVERTENCIA:** Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

**Paso 4**

Cuando las brasas estén ardiendo bien nuevamente, use guantes para el horno y reinstale la rejilla para cocinar y la comida.

**Paso 5**

Cierre la tapa de la cámara de cocción y deje que los alimentos continúen cocinándose.

# SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

## ⚠ ADVERTENCIA

- Siempre deje que el ahumador y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el ahumador desatendidas. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.
- Se deben remover las brasas y cenizas restantes del ahumador antes de dejarlo desatendido. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje bien la superficie debajo y alrededor del ahumador para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Deje que el cubo o lata de metal y su contenido se enfríe por completo antes de quitarla. Deseche el contenido correctamente.
- Cubra y guarde el ahumador en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.

## Cuidado y mantenimiento apropiados

- Cure el ahumador periódicamente durante todo el año para protegerlo contra la oxidación excesiva.
- Para proteger su ahumador contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para la Mini Parrilla y Ahumador directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.
- Lave las rejillas para cocinar y las rejillas para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas.
- Limpie el interior y exterior del ahumador con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Si observa oxidación en la superficie exterior del ahumador, limpie y pula el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina. Retoque el área con una pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
**WWW•BRINKMANN•NET**

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
**WWW•BRINKMANN•NET**

# 1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Mini Offset Smoker and Grill against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Mini Offset Smoker and Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a **Return Authorization Number** and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1-YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE MINI OFFSET SMOKER AND GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

# 1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la Mini Parrilla y Ahumador está libre de defectos de materiales o mano de obra. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que han sido alteradas/modificados o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales o daño por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de reemplazo para la Mini Parrilla y Ahumador bajo los términos de esta garantía, sírvase llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-800-527-0717 para recibir un **número de autorización de devolución** y otras instrucciones. **Se requerirá el recibo o comprobante de compra.** The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA LA MINI PARRILLA Y AHUMADOR. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-3015-S
0713

©2013 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.

Owner's Manual for Model
810-3015-S